



# Belgian Malts that Make Your Beer So Special

## 英式 IPA



酒精度	6.5%	色度	22 EBC	苦味值	50 IBU
-----	------	----	--------	-----	--------

说明：  
这款英式 IPA 散发着酒花香和麦芽香，中高酒精度。

饮用：  
杯子：英式品脱杯  
温度：4-8°C

**酿酒师小贴士**  
若想要突出麦芽的香甜味，  
可以将酵母的投量降低到 0.5-0.6 克/升。  
同时，选择氯化物比重大于硫酸盐的酿造水，  
可以更好的突出麦芽香气。

这是由 Castle Malting 提供的配方。  
成功的酿制并非百分百保证。  
配方及处理方法或需要稍微的改动，  
视乎个别材料的特性和个别酿酒厂的技术、环境而定。  
如需要更加多的资讯和服务，请联系：  
info@castlemalting.com

## Beer recipe

酿造原料/100L	
<b>麦芽</b>	
城堡皮尔森二棱麦芽	85% / 18.7 kg
城堡类黑素麦芽	10% / 2.2 kg
城堡红宝石焦糖麦芽	3% / 0.7 kg
城堡浅色焦糖麦芽	2% / 0.5 kg
<b>酒花</b>	
Goldings (6.0% aa)	43 IBU / 250 g
Fuggles (4.5% aa)	2.8 IBU / 100 g
Aramis (7.0% aa)	4.3 IBU / 100 g
<b>酵母</b>	
SafAle S-04	70 g

第一步：糖化  
按如下比例开始糖化：

pH	5.3	混合比例	3.0 L/kg
----	-----	------	----------

从 65°C 开始投料  
在 65°C 保温 60 分钟  
以每分钟 1°C 的速度升温至 72°C  
在 72°C 保温 15 分钟并进行碘检确认是否糖化充分  
以每分钟 1°C 的速度升温至 78°C  
在 78°C 保温 2 分钟结束糖化

糖化结束后，立即过滤，并用 78°C 的水洗槽。

第二步：煮沸  
煮沸时间：60 分钟  
第一次添加酒花：煮沸开始后 10 分钟加入 Goldings 酒花  
第二次添加酒花：煮沸 50 分钟后加入 Fuggles 和 Aramis 酒花  
回旋沉淀法去除残渣

蒸发量	6.0%	出酒量	100L	原浓	14.5°P	利用率	85%
-----	------	-----	------	----	--------	-----	-----

第三步：发酵与熟成  
将麦汁冷却至 16°C，并投入酵母。  
在 16°C 下发酵 2 天，然后升温至 18°C。  
直到发酵完成（达到终浓，没有异味 - 大约需要 7 天），  
冷却至 8°C 再休止一天，并排出酵母。降温至 2°C 保持 7 天。

发酵度	82%	终浓	2.60°P
-----	-----	----	--------

第四步：冷却和包装  
将啤酒存放在 -1°C 下冷熟成 5 天，  
排出剩余的酵母并碳化至二氧化碳达到 2.6 vol，  
此时啤酒即可包装并引用，尽情享受吧！

\*若在瓶中碳化，我们建议加入比利时酿造糖和 SafAle F-2 酵母。